

En la cruelle nécessité
ou l'auteur s'est vu,
de ne pas envoyer son
memoire, ou de le faire
partir avec beaucoup
de craintes et quelques
inexactitudes dans le
style, comptant sur
l'indulgence des juges,
il a pris le dernier parti.
le 20 Fev. à 150 tomes de
Paris

1 N^o 2 vu le 26 Xbre 1778
Memoire lu et approuvé et rejeté
expose les regles diététiques
aux alimens dans la cure des
chirurgicales.

telles que le corps humain éprouve dans toutes
et bientôt détruit, si la nature ne lui eut
de quoi les reparer. Aussi sage que féconde,
pour la conservation du plus précieux de
ses ouvrages. Elle a multiplié presque à l'infini ses productions
afin que chaque individu trouvât autour de soi ce qui peut lui
convenir, tant pour conserver son existence et sa santé, que pour
le secourir dans l'état de maladie. S'il nous étoit permis de
faire des reproches à cette mère commune, ne pourrions nous pas
nous plaindre de sa prodigalité à cet égard, puis que le choix
de nos alimens est d'autant plus embarrassant et difficile, que
leur diversité est plus multipliée et comme l'erreur dans
ce choix est souvent la source de nos maux, nous pouvons
ici que l'abondance fait notre misère.

Une expérience trop souvent répétée nous prouve que pendant que
nous jouissons de notre meilleure santé, les écarts que nous faisons
dans le regime alimentaire se dérangent; à combien plus forte
raison ne devons nous pas en craindre les suites lors que nous sommes
malades.

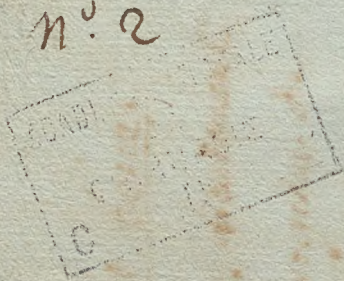
Dans le regime on peut pecher du côté de la quantité et du
côté de la qualité; dans l'une comme dans l'autre nous pouvons
également trouver un germe et une cause de maladie; l'une et
l'autre enfin si nous les poussons à l'excès peuvent prolonger nos
maux

RC 7 d. 2
ne 4 BELLOL

la cruelle necessité
ou l'auteur s'est vu,
de ne pas envoyer son
memoire, ou de le faire
partir avec beaucoup
de ratures et quelques
inexactitudes dans le
style, comptant sur
l'indulgence des juges,
il a pris le dernier parti
le 20 xbre à 150 livres de
Paris



№ 2



Sat cito si sat bene

Belloc M^e Garts, lieutenant
de M. Le Premier chirurgien du
Roi à Agen.

N^o. 2 ven le 26 Xbre 1778

1 Memoire sur le régime et rejette ou l'on expose les regles diététiques relatives aux alimens dans la cure des maladies chirurgicales.

Les pertes continuelles que le corps humain éprouve dans toutes ses parties l'auroient bientôt détruit, si la nature ne lui eut fourni et indiqué de quoi les réparer. Aussi sage que seconde, elle n'a rien oublié pour la conservation du plus précieux de ses ouvrages. Elle a multiplié presque à l'infini ses productions afin que chaque individu trouvât autour de soi ce qui peut lui convenir; tant pour conserver son existence et sa santé, que pour le secourir dans l'état de maladie. S'il nous étoit permis de faire des reproches à cette mère commune, ne pourrions nous pas nous plaindre de sa prodigalité à cet égard, puisque le choix de nos alimens est d'autant plus embarrassant et difficile, que leur diversité est plus multipliée et comme l'erreur dans ce choix est souvent la source de nos maux, nous pouvons dire ici que l'abondance fait notre misère.

Une expérience trop souvent répétée nous prouve que pendant que nous jouissons de notre meilleure santé, les écarts que nous faisons dans le régime alimentaire se dérangent; à combien plus forte raison ne devons nous pas en craindre les suites lors que nous sommes malades.

Dans le régime on peut pecher du côté de la quantité et du côté de la qualité; dans l'une comme dans l'autre nous pouvons également trouver un germe et une cause de maladie; l'une et l'autre enfin, si nous les poussons à l'excès peuvent prolonger nos maux

AC 7 d. 2
ne 4 BELLOL

maux, les rendre incurables et mortels. (a) Ces vérités qui
deurent être connues des premiers hommes à raison des tentatives
qu'ils étoient indubitablement obligés de faire pour choisir les
alimens dont ils avoient besoin, auroient dû obliger les premiers
médecins de s'occuper de cette partie de l'hygiène: Cependant,
au rapport d'Hippocrate, on n'avoit encore rien écrit jusqu'à lui
qui méritât d'être lu. (b) Ce prince de la médecine entreprit
cet ouvrage et il lui donna un tel degré de perfection, qu'il sera,
comme la plupart de ses productions, un sujet d'admiration
et un modèle pour tous les praticiens qui, à son exemple, prendront
la nature pour guide. Cependant il faut convenir que la
diététique de ce grand homme, quoique remplie de principes
les plus vrais et les plus lumineux, est traitée d'une manière trop
générale: Malgré les savans commentaires que nous avons sur
cet ouvrage, il ne sauroit suffire pour les cas particuliers.

Ce siècle a donné des grands hommes de qui nous avons
encore des traités très estimables sur cette matière, (c) mais ils ont
encore laissé quelque chose à faire pour sa perfection: Presque
uniquement occupés des maladies internes, ils ont ^{négligé} ~~oublié~~ de
parler des cas chirurgicaux.

Il est avoué de tous les praticiens qu'un régime alimentaire
convenable et approprié à chaque maladie, contribue beaucoup
à sa guérison; il est même des maladies pour lesquelles le seul
régime peut suffire, tandis que sans lui, les remèdes les mieux
indiqués sont le plus souvent sans effet.

L'Académie Royale de Chirurgie, persuadée de ces
vérités, et toujours occupée de la conservation des hommes en
perfectionnant l'art précieux qui y veille, nous propose
d'exposer les règles diététiques relatives aux alimens dans
la cure des maladies chirurgicales.

Si les efforts que je vais faire pour répondre à cette question importante, sont insuffisants, ils seront du moins une preuve du désir que j'ai d'être utile à l'humanité souffrante: ce seroit la récompense la plus chère à mon cœur.

Pour traiter ce sujet d'une manière utile, j'ai cru devoir ~~diviser~~ diviser ce mémoire en trois parties.

Dans la première je parlerai de la nature et de la différence des aliments. Dans la seconde, je donnerai les règles diététiques convenables, aux tempéramens, aux âges, et aux saisons, parcequ'en effet le régime doit varier à tous ces égards. Dans la troisième enfin, après avoir donné quelques règles générales, j'en donnerai en particulier les règles diététiques qui conviennent à chaque espèce de maladie chirurgicale, et je la terminerai en donnant quelques règles générales relatives aux convalescens.

Première partie

article 1^{er}

De la nature des aliments

- § 1. On entend par aliment tout corps qui est propre à réparer nos pertes et à augmenter et entretenir la masse de substance dont nos corps sont formés: c'est ce que nous appelons nutrition.
2. Cette fonction importante de l'économie animale ne peut s'opérer qu'autant que la substance des aliments est devenue semblable aux parties qui doivent en être nourries; mais il est évident 1^o que la substance de nos parties est différente de celle de la plupart des aliments dont nous sommes nourris. 2^o que les aliments diffèrent aussi beaucoup entre eux tant à raison de la cohésion de leurs parties constituantes, que par rapport aux proportions et à la diversité de leurs principes.
3. D'où il suit, comme le prouve l'illustre Boerhaave, (d) qu'il y a dans l'homme un principe actif qui de tant de choses différentes, — peut



peut, en les changeant, former le corps de l'homme.

4. Quelque analogie qu'il y ait entre notre substance et celle de certains aliments, d'un côté, et quelque perfection qu'on puisse supposer dans nos facultés, de l'autre, il est très certain que toute la masse de ces aliments ne sera jamais employée à la nutrition, mais qu'il y en aura toujours une partie qui sera rejetée, ou avant d'être introduite dans la circulation, ou bien plus ou moins de temps après avoir parcouru le système vasculaire: telles sont les matières fécales et les humeurs excrémentielles. (c)
5. Il est démontré encore que les matières fécales contiennent toujours quelques particules nutritives puis qu'on a vu des personnes réduites, dans un état de famine, à la cruelle nécessité de s'en nourrir, et vivre: d'ailleurs l'exemple de plusieurs animaux qui en font leur nourriture en est une preuve évidente.
6. Il est enfin prouvé par l'expérience et l'observation que si un jeune enfant et un adulte, tous les deux bien sains, mangent une égale quantité de mêmes aliments, le jeune enfant rendra une plus grande quantité d'excréments que l'adulte.
7. D'où (§4.5.6) il faut nécessairement conclure 1.^o que parmi les matières fécales il reste toujours quelques particules nutritives qui ont échappé à l'action des organes: 2.^o que toute la masse des aliments n'est pas nourricière: 3.^o que la quantité des parties nutritives qui restent avec les matières fécales est d'autant plus grande que les agents naturels sont moins forts: 4.^o enfin que les aliments en général sont d'autant plus nourriciers qu'ils sont mieux digérés; ce qui prouve que ce n'est pas tout ce qu'on mange qui nourrit, mais bien ce qu'on digère.
8. Afin que la digestion soit plus parfaite, il doit donc y avoir entre la nature des aliments et celle du principe actif dont nous avons parlé (§.3.) un rapport plus parfait.
9. Ce principe peut être plus ou moins énergique et plus ou moins analogue à la nature des aliments, soit à raison de l'âge, du tempérament de la saison &c.; soit à raison de l'état de santé plus ou moins parfaite

10. C'est pourquoi la même quantité des mêmes aliments peut être mieux digérée chez une personne que chez une autre; c'est aussi la raison pour laquelle une même personne digère tantôt mieux, tantôt moins bien, les mêmes aliments.
11. Il est aisé de comprendre que le défaut de rapport entre les agens digestifs et les aliments à digérer peut être occasionné et par leur mauvaise qualité et par l'excès de ceux même qui sont d'une nature convenable. (F)
12. Est-il possible de connoître la nature de la substance nourricière des aliments? quoi que M. Lorry ait traité cet objet d'une manière très judicieuse et très satisfaisante, nous croyons qu'il est essentiel d'en dire ici deux mots. Nous hasardons nos réflexions auxquelles nous n'avons de la confiance que parce qu'elles paroissent concourir à prouver la vérité des sentimens de plusieurs grands hommes.
13. La physiologie nous apprend que les solides sont formés par une matière fluide devenue coagulée par l'action des organes destinés à la nutrition; il s'en suit de là que pour en découvrir mieux la nature, il faut la chercher dans les parties solides aux quelles cette matière fluide s'est changée, après s'être dépouillée des parties hétérogènes.
14. Si l'on prend quelque partie solide animale saine, on n'y découvrira rien que de doux et de mucilagineux. Si on la fait bouillir dans l'eau qui est le menstrue des mucilages, on en retirera une gelée très douce, et si l'on fait bouillir encore cette masse dans de la nouvelle eau, on parviendra à la dépouiller presque entièrement de sa substance gelatinuse ou mucilagineuse.
15. Il est de fait que la partie fibreuse qui restera, sera très peu nourissante et d'autant moins qu'on y aura laissé moins de cette gelée.
16. Il n'est pas moins avéré par l'expérience journalière que cette substance gelatinuse seule entretient la vie, soutient les forces et augmente l'embonpoint relativement à la quantité qu'on en prend et à la facilité avec laquelle on la digère.
17. Si d'un autre côté on fait pareillement bouillir ^{quelque} substance végétale et propre à nourrir les animaux, on en sortira aussi une partie gelatinuse

ou mucilagineuse et très propre à produire le même effet (8^e) que celle dont nous venons de parler dans le paragraphe précédent, mais le résidu de cette substance n'offre plus qu'un squelette desséché incapable de nourrir.

18. Il faut donc inférer de ces expériences que la matière nourricière est une substance mucilagineuse, ce qui est très conforme au sentiment de tous les auteurs qui ont traité la matière des aliments (9)

19. Pourroit-on inférer ^{de là} qu'un aliment est d'autant plus nourrissant qu'il donne plus de substance mucilagineuse? cela seroit toujours vrai si l'art pouvoit parvenir à extraire des aliments la substance nourricière pure et dégagée de toute partie hétérogène, mais comme il ne feroit que des efforts impuissans pour y parvenir, on ne peut pas toujours juger de la faculté nutritive des aliments de différente espèce par la quantité du mucilage qu'on en extrait. Parmi les aliments de même espèce, cette règle pourroit avoir lieu; mais il faut trouver le point d'une égale consistance; je m'explique: si deux égales masses de substance de même espèce donnent deux quantités de mucilage égales quant au volume, mais différentes quant à la consistance, celle qui sera la plus dense, sera celle qui contiendra le plus de parties nourricières, et vice versa.

20. Mais cette règle se trouveroit fautive s'il s'agissoit de deux quantités égales de sue mucilagineux extrait de deux substances de différente espèce ou de différent genre d'aliments. Par exemple à égal volume et égale consistance, la gelée extraite de la chair de bœuf est beaucoup plus nourrissante que celle de poisson.

21. D'où il faut conclure que dans celle de poisson il y a plus de parties hétérogènes, qui restent pour grossir la masse des matières fécales ou celle des humeurs excrémentitielles.

22. Il faut faire encore attention que de deux égales quantités de la même gelée, celle qui est la plus épaisse est la moins aisée à digérer et que par là même si la plus consistante est absolument plus nourrissante, elle peut l'être moins relativement à la force des organes de celui qui s'en nourrit.

23. Il faut cependant noter que quoiqu'on trouve dans les végétaux et les animaux un mucilage qui paroisse avoir le plus grand rapport, il y a néanmoins cette différence que celui des substances animales, a beaucoup de disposition à s'alcaliser et se putrifier, au lieu que celui des végétaux en général a un principe qui le garantit de la corruption ou pour mieux dire le retarde et le rend propre à défendre de la pourriture le corps des animaux qui s'en nourrissent.
24. Par la même raison les animaux qui se nourrissent d'autres animaux doivent avoir plus de tendance à s'alcaliser que ceux qui vivent de végétaux, ce qui est très essentiel de ne pas ignorer.
25. Indépendamment des principes qui constituent les aliments et qui seuls lui donnent la propriété de nourrir, on trouve dans les corps qu'on emploie à cet usage des qualités toutes différentes qui sont véritablement médicamenteuses. C'est une vérité qui a été connue d'Hippocrate ainsi que de tous ceux qui sont venus après lui. On peut lire sur cet objet les savans essais de M. Lorry et le traité d'Arbutnot.
26. Il paroît probable que si les aliments n'eussent dû avoir qu'une qualité nourrissante, le créateur les auroit bornés à un bien plus petit nombre. Il faut donc croire que s'il les a si fort multipliés, c'est afin de donner à chacun une propriété particulière propre à combattre quelqu'un des dérangemens aux quels notre santé est exposée.
27. Il n'est donc pas indifférent d'user de tel ou de tel aliment; il est au contraire très essentiel de connoître la qualité médicamenteuse de chacun en particulier afin de donner de préférence ceux qui sont plus appropriés au tempérament, à la maladie, à l'âge aux forces et à l'habitude de chacun suivant l'avis d'Hippocrate (b.)

Article second

De la différence des aliments relativement à leurs propriétés nourrissantes.

28. Nous tirons nos aliments principalement du règne animal



et du regne vegetal, mais ceux que nous fournit le premier sont plus nourrissons que ceux du dernier. Les animaux jouissant d'une organisation presque semblable à la nôtre, il doit y avoir aussi un plus grand rapport entre notre substance et la leur. D'ailleurs se nourrissant comme nous, de végétaux, il est bien évident qu'en les changeant en leur propre substance, ils les rendent plus analogues à notre nature. D'où il suit que la chair des animaux doit contenir à volume égal plus de parties propres à nous nourrir que les végétaux.

29. M. Andry a très bien remarqué que le meilleur aliment est celui qui n'est, ni trop terrestre, ni trop aqueux. S'il est trop terrestre, dit cet auteur, il ne sauroit fournir aux dissolvans de notre corps des parties assez souples pour être mises en œuvre, et s'il est trop aqueux il n'en sauroit donner qui aient assez de consistance pour recevoir les impressions nécessaires. Il ne doit pas, non plus avoir des principes trop actifs, autrement il agit lui-même sur les principes qui le doivent changer; il ne passe en notre nature qu'après l'avoir considérablement altérée; et cet auteur décide que les animaux étant des substances qui approchent le plus de cet état de perfection, sont aussi les plus abondans en parties nourricières.

30. Cependant tous les animaux ne sont pas également nourrissons; les différences qu'il y a entre eux sont ou générales ou individuelles. mais comme il n'entre pas dans notre plan de traiter à fond la matière des alimens, nous nous contenterons d'exposer quelques différences générales, suffisantes pour remplir notre objet.

31. Les Zoologues ont divisé les animaux en quadrupèdes, en volatiles et en poissons.

32. Les quadrupèdes passent en général pour les plus nourrissons. Hippocrate nous a indiqué des signes assurés par les quels nous pouvons connoître quels sont ceux qui fournissent plus ou moins de nourriture. (i) Il nous dit que plus un animal a de sang, plus il est nourissant; or il est sûr qu'en général les quadrupèdes contiennent, relativement à leur volume, plus de sang que ceux des autres classes.

33. Cette différence se tire aussi de l'âge des animaux et il ^{est} constant que les adultes sont plus nourrissons que ceux qui ne sont pas encore parvenus à cet âge. En effet on retire de la substance des premiers des sucs plus spiritueux et une gelée plus abondante et moins de sages pour des parties aqueuses et phlegmatiques. Nous croions aussi que la chair des animaux extrêmement vieux est moins nourrissante que celle de ceux qui sont dans la vigueur de l'âge. (j.)
34. Si cette classe est celle qui fournit la substance la plus nourricière, l'expérience prouve aussi que c'est la plus difficile à digérer; ainsi y en a-t-il peu dont on permette aux malades de manger. On ne les emploie guère qu'en gelée, en bouillon et en potage.
35. Hippocrate nous fournit encore des signes pour distinguer les plus légers et les plus faciles à digérer. Il prétend que cette tendreté est d'autant plus grande que le lait et le sang de l'animal qui a fourni cette chair sont plus clairs et moins grossiers; (L) Ce qui s'accorde assez avec les observations de plusieurs auteurs dont le témoignage est du plus grand poids.
36. Plus les animaux sont vieux plus la fibre de leur chair est dure et coriace, par conséquent, plus elle est difficile à digérer. Il est pourtant vrai de dire que ceux qui sont encore à la mamelle tels que le veau, l'agneau, se digèrent très souvent mal (m) Le mouton assis attendu pour être tendre, se digère pourtant aisément; Sanctorius paroît aussi en faire beaucoup de cas et il assure que c'est la nourriture la plus propre pour favoriser la transpiration.
37. Tout le monde sait que les graisses sont indigestes, sujettes à rancir et ^{qu'}elles peuvent devenir un germe d'acrimonie pour nos humeurs; c'est pourquoi on ne doit jamais en permettre l'usage aux malades, non plus que de la moëlle qui est dans le même cas.
38. Les aliments que les malades doivent tirer des quadrupèdes, peuvent être rangés sous trois classes.



39. Dans la premiere nous placerons les plus nourrinans; tels sont de
boeuf, le buffle, le chamois, le chevreuil, le cerf. &c.
Dans la seconde nous mettrons le mouton, le bouc, le lapin &c.
La troisieme enfin comprendra ceux qui donnent la nourriture
la plus legere, tels sont les jeunes veaux, les faons de chevreuil et de
cerf, l'aigneau, le chevreau, le lapereau &c.

40. Le lait est une excellente nourriture qui nous vient des quadrupedes.
mais tous les enthomes ne s'en accommodent pas également. Il faut
convenir que c'est l'aliment le moins indifferant. Si on le digere
bien, il nourrit eminentement; si au contraire on le digere mal, il peut
produire de tres grands derangemens.

41. On doit eviter de le donner aux personnes qui ont la fièvre, à moins
qu'elle ne soit du caractere Ettiue. On doit aussi eviter d'en donner
à ceux qui ont des aigres sur l'enthome: son usage trop long-temps
continué peut être aussi tres nuisible aux gens bilieux.

42. La qualite' nourrinante de cet aliment lui vient principalement du
fromage et du beurre qu'il contient: il est donc d'autant plus nourrinant, qu'il
contient plus de parties butireuses et caseuses; C'est pourquoy le lait de vache
tient le premier rang, ensuite vient celui de brebis et puis celui de chevre.

43. Mais toutes ces especes de lait different suivant la saison, et c'est avec
raison que Galien dit que le lait, tres clair pendant l'hiver, commence à
prendre de la consistance au printemps et qu'il epaissit de plus en plus
jusqu'au milieu de l'été.

44. La difference des nourritures de l'animal influe encore beaucoup
sur cette substance. Cette verité s'est également connue de ce meme auteur
puisque'il dit que l'herbe verte qui naît aupres des eaux, donne un lait
liquide et peu abondant. Celle qui est plus seche telle qu'on la trouve
sur les montagnes, donne du bon lait et en abondance: Enfin tous les
alimens qui constipent tels que les adstringens et ceux qui ont une qualite'
aigre, donnent beaucoup de lait.

article troisieme

45. Si les quadrupedes sont en general plus nourrinans que les
oiseaux, en revanche ceux cy sont plus delicats et plus aisés à
diger: C'est pourquoy les premiers ne sont guere employés, qu'en
gelées

gêlées, en bouillons, ou en potages; au lieu que ceux-ci peuvent, non seulement servir au même usage, mais encore être donnés en substance lors qu'on estime que les malades peuvent manger de la viande.

46. ~~Presque~~ presque tous les oiseaux qui sont d'usage pour les malades sont granivores: or il est assuré que la chair de cette espèce d'animaux a moins de propension à la pourriture, parce que, comme l'a dit Hippocrate, ils sont d'une nature plus sèche, (n) C'est aussi une raison de plus pour leur donner la préférence dans les cas où l'on craint la corruption et où, cependant il seroit nécessaire de donner une nourriture animale.

47. Dans ce genre d'animaux comme dans le premier, les adultes sont plus nourissants que les jeunes; mais ceux-ci sont, sans exception, plus aisés à digérer. On peut les ranger de même sous trois classes.

1^o Les plus nourissants sont, le vieux coq de notre pays, le chapon, le coq d'inde, la faisane, la pintade, le paon, le francolin, la gelinote de bois la perdrix &c.

2^o viennent ensuite les jeunes des espèces de cette première classe aux quels on peut ajouter la tourterelle, le vanneau, le pluvier, la caille &c.

3^o L'ortolan, la grive, le beque-fique, l'alouette, la gorge-rouge, l'aube-queue ou bergeronnette, le rossignol et quelques autres.

48. Les oeufs sont très nourissants et quoique plusieurs espèces d'oiseaux en fournissent, on n'emploie guère pour les malades que ceux de poule: ce qu'il y a de plus nutritif est le blanc qui a une très grande analogie avec l'humour nourricier de notre corps et en effet c'est la partie dont se nourrit le poulet tant qu'il reste dans l'oeuf. La meilleure façon de le manger lors qu'on n'a d'autre vue que de nourrir, est à la coque. Il faut qu'il soit très frais et que le blanc ne soit tout au plus qu'en lait. S'il est trop ancien, il nourrit moins et s'il commence à se corrompre, il devient très malfaisant.

article quatrième

49. Des trois règnes genres du règne animal, celui des poissons est généralement reconnu pour le moins nourissant: Cependant on ne peut disconvenir que ceux qui en font leur seule nourriture, ne s'en trouvent bien. Sans parler des Sauvages ichthyophages, l'exemple que nous en fournissent plusieurs corps religieux en est une preuve suffisante. Les chartreux sont nourris avec des bouillons ou gélées de poissons qui leur

tiennent lieu de ceux qui sont faits avec la chair d'animaux, tant qu'
quadrapèdes, et volatiles. Nous avouerons avec Cheyne que la sue des
poissons est plus lourde et plus gluante que celui des animaux terrestres;
mais nous ne saurions croire avec ce grand homme que les poissons en
général ne conviennent point aux malades. (O) Nous avons pour nous
le sentiment de plusieurs praticiens modernes, ainsi que celui de Galien
qui les regarde au contraire, comme très sains et d'une facile digestion (p)

50. Il est très positif qu'il y a des poissons très pesants et difficile à
digérer, tels sont le thon, le Sturgeon, le saumon &c., ces poissons
doivent être bannis du régime des malades, mais il en est un très
grand nombre qui méritent à juste titre l'éloge que Galien en fait.

51. Dans tous les genres il y a des espèces mal-faisantes; il s'agit
de les connaître pour les rejeter. Hippocrate, et après lui plusieurs
autres auteurs, tant anciens, que modernes regardent comme pesants
ceux qui vivent dans les marais, les eaux bourbeuses, et dans la
plaine mer. Les plus faciles à digérer sont ceux qui habitent
principalement les rivages de la mer et les fleuves, et qui ont une
chair blanche, molle et agréable.

52. Voici ceux que nous croyons convenir aux malades, et aux
convalescents. 1°. Les poissons de mer et les plus nourrissons, mais
aussi les moins légers sont le turbot, la Barbuë, la sole, la
vive, le malet, le merlan, la brème ou daurade, l'herlan
la dorée, la limande &c.

2°. ensuite viennent ceux d'eau douce qui sont la truite non
saumonée, la perche, la carpe, le barbeau, le brochet, la siége
le goujon, et autres poissons blancs.

53. Généralement les poissons Consistent peu après être sortis de
l'eau et se corrompent aisément. Il serait très dangereux de les
manger corrompus ou commençant à se corrompre. Il y en a
cependant qui pour être digérés plus aisément veulent être attendus,
tandis que d'autres doivent être mangés bientôt après avoir été pêchés.
Nous mettrons au nombre des premiers le turbot, la sole, la limande
et la daurade. Tout le reste est du nombre des derniers.

- 4/ 54. Les oeufs de poisson sont indigestes: ceux de barbuë, de barbeau et de brochet causent des tranchées très vives, et purgent violement par en haut et par en bas, c'est pourquoi on doit éviter d'en manger.

article cinquieme

du regne vegetal.



55. Quoique le regne vegetal soit regardé comme celui qui nous fournit en general les alimens, et general les moins nourrissons, on sait, cependant que les hommes du premier age du monde en faisoient leur seule nourriture et que non seulement ils étoient aussi robustes et plus sains que ceux de nos jours, mais encore qu'ils vivoient plus longtemps: le regime vegetal auquel se livraient encore tous les jours plusieurs personnes acheve de prouver cette verité.
56. Les vegetaux ont un avantage sur les animaux que toutes les gens d'el'art connoissent et qui les rend dans bien des cas preferables aux derniers; c'est la propriété de resister à la pourriture, à laquelle nos humeurs ont une si grande tendance. (9)
57. Les parties des vegetaux qui nous servent de nourriture sont la graine ou semence, la racine, les fruits, les feuilles et les tiges.
58. La semence est la partie la plus nourrissante parce qu'elle est la plus travaillée et la plus precieuse de la plante. En effet, elle contient le germe ou pour mieux dire toutes les parties d'une plante semblable à celle qui la produit.
59. Les semences ou graines qui nous servent d'alimens sont divisées en fromentaines et en legumineuses. (10). Les premières sont particulièrement celles dont on fait le pain; tels sont le bled froment, l'orge, l'avoine, le segle, le spautre, le ris, le maïs le millet, le panis.
60. Pour faire le pain et afin qu'il soit facile à digerer, il faut que la farine dont on le fait, éprouve une fermentation après avoir été détrempée dans l'eau, sans quoi le pain seroit massif et indigeste. La pâte qui ne fermente pas avant de cuire est très visqueuse et flatulente; mais par la fermentation elle devient friable, aérée à être pénétrée par le suc digestif et par l'eau, ce qui la rend plus digestible.

61. Dans quelques pays et parmi le bas-peuple on compose le pain d'un mélange de plusieurs grains; mais comme tous ne sont pas également susceptibles de fermentation, le pain peut être plus ou moins sain et nourrissant. Le meilleur est celui qui est fait de pur froment parce que c'est celui qui fermente le plus aisément et il est aussi le plus nourrissant et le plus sain. C'est aussi le seul dont on doive permettre l'usage aux malades, si l'on peut s'en procurer. Il est d'autant plus léger et nourrissant qu'il y a moins de son. Celui qui est trop frais ou tendre se digère plus difficilement et il est très nuisible si on le mange avant qu'il ne soit refroidi; je veux dire trop tôt après l'avoir sorti du four. On fera très bien de ne le manger que deux heures, au moins après être cuit. (S)
62. L'orge, l'avoine et le seigle, s'ils sont employés seuls font un pain qui se rafraîchit, mais il est pesant et vis queux et peu propre pour la nourriture des malades. Cependant si on a envie de se rafraîchir on mêle le seigle avec le froment dans la proportion d'un tiers de seigle et de deux tiers de froment. ce qui fait un pain bon et sain pourvu qu'il soit bien préparé et bien cuit.
63. Le ris, le maïs, le millet et le painis ne doivent être donnés aux malades qu'en bouillies ou crèmes, et on doit avoir l'attention de faire cuire la farine à sec en l'exposant quelques moments dans un four après en avoir sorti le pain; par ce moyen elles sont plus légères et se digèrent beaucoup mieux; ces crèmes ou bouillies sont très nourrissantes.
64. Les semences légumineuses sont les fèves, les haricots, et les lentilles &c. de tous les grains légumineux je crois que ce sont les seuls qui doivent être permis aux malades, encore ne doit-on jamais les manger entières parce qu'ils sont difficiles à digérer pour le commun des estomacs et très ventreux; mais on peut les donner en purée. On doit surtout les défendre vertes et point mûres; parce qu'indépendamment de ce qu'ils sont beaucoup moins nourrissants, ils sont encore très mal sains (t)
65. Après la semence des végétaux, la partie la plus nourrissante est la racine. Les racines dit M. Andry, dans son traité des aliments

= de carême sont les organes par lesquels les plantes tirent leur nourriture ;
= mais ces organes ne fournissent pas tellement le suc aux plantes qu'ils ne
= s'en partagent aussi eux même et que quelque fois ils n'en retirent la
= partie la plus succulente. C'est ce qui fait qu'il y a des racines si
= exquises comme sont la plus part de celles que nous mangeons. Les racines
qui entrent dans le régime des malades ou des convalescents sont les rave,
les navets, le fennel, la corraïte, le raifort ou rave des parisiens ;
La pomme de terre, la battate, le manioc, le sagou &c.

67. Les fruits et les feuilles des plantes sont sans contre dit les parties les
moins nourrissantes parce que ce sont celles qui abondent le plus en parties
aqueuses.

68. Les fruits de malades sont^{1o} les pommes, les poires, les prunes, qui
ne doivent être donnés que cuits pour peu que l'estomac soit dérangé
attendu que tout ce fruit est fort ventoux et dérange par là très aisément
les digestions. Mais la cuisson les privant d'une très grande partie
d'air qu'elles contiennent abondamment, (u) les rend plus saines et
plus aisées à digérer.

2^o des Cerises fondantes, surtout les noires ; mais non les bigarreaux
qui sont indigestes, les guignes, les griottes, la groseille, la
framboise, les fraises, les raisins, les oranges douces.

3^o de la Citrouille, la courge, le melon, le concombre, l'aubergine,
L'asperge qui est ~~cuite~~ et la feuille tièr qu'on donne aux malades ;

69. Les herbages sont^{1o} les différentes espèces de chicorée, l'endive
la laitue, la bette, la poirée, les épinards, (v) le pourpier
l'oseille &c.

2^o Le cresson de fontaine et de jardin, le persil, le fenouil, le
celeris

70. Ces herbages sont employés dans les potages ou dans les bouillons,
ou bien on en fait des joutes dont les malades peuvent se nourrir ;
= mais, comme le dit M. Léméttrie, il faut les faire cuire avec
= très peu de bouillon et manger tout. les cuisiniers jettent mal-à-propos
= ajoute-t-il, le suc qui renferme toute la vertu de la plante et ils n'en
= présentent aux convalescents que le squelette et le cadavre.

il est certain que cette partie ou ce résidu est une vraie tête-morte
très indigeste et très peu ou point nourrissante.

Article Sixieme

Des Boissons

71. Parmi les boissons on compte principalement l'Eau, le vin, la biere, le cidre, le poiré et l'hydromel. ~~vin~~
72. L'Eau est la premiere boisson dont les hommes ayant fait usage elle est aussi la plus naturelle, et convient parfaitement aux malades, et à ceux qui se portent bien. Quoiqu'elle ne soit pas bien nourrissante par elle même, les autres aliments ne sauraient nourrir si elle ne les penetrait afin d'en extraire les particules nourricieres. M. Lieutaud dit que la nature semble l'avoir preparée elle même pour être le principal soutien de la vie. Il ajoute que la meilleure est celle qui est limpide, legere, inodore, sans saveur, qui expose sur le feu s'échauffe promptement et se refroidit aussi promptement lorsqu'on l'en retire; qui accélère la cuisson des legumes, qui dissout aisément le savon et qui est très propre pour laver et nettoyer le linge. Les eaux de fontaine qui jaillissent ou qui coulent sans aucune interruption celles de fleuve, et de pluie l'emportent sur les autres: Les eaux de puits ou qui coulent sous terre, sont moins estimées. On regarde comme nuisibles celles de neige: les plus mauvaises de toutes sont sans contredit, celles d'étang, de marais, et de lacs (X)
73. Le Vin est une boisson très utile aux malades, sous bien de cas; mais il doit être bû avec moderation. Il est nourrissant et il réveille merveilleusement les forces. Il y en a de plusieurs especes: A raison de la couleur il y en a du blanc et du rouge. Le rouge est plus nourrissant que le blanc, et il l'est d'autant plus qu'il est plus epais; à moins d'indications particulieres, on doit preferer pour les malades un vin clair et. Les plus usités sont celles d'alicauthe, de Bourgogne, du Rhin, du Jordecour (Y)
74. Les vins pour être bons ne doivent pas être de l'année
parcequ'ils

parcequ'ils ne sont pas encore assez développés et que leurs parties
intégrantes ne sont pas suffisamment développées et combinées.
ils ne doivent pas non plus être trop vieux parcequ'ils se détériorent
en se décomposant.

75. La Bière est la boisson ordinaire de plusieurs peuples; elle
est nourrissante et engraisse; mais on doit en user aussi que du
vin avec sobriété; plusieurs médecins en permettent l'usage,
même aux fébricitans.

76. Le cidre et le poiré sont nourrissans et stimulans; mais ils
contiennent un esprit aussi violent que le vin: il convient de n'en pas
user avec excès.

77. L'hydromel vineux est la boisson commune de la Lorraine de
la Lithuanie, de la Moscovie &c. il parait très bien remplacer le
vin pour les malades et les convalescens.

78. Nous plaçons encore ici le chocolat qui est très nourrissant et bien
propre à rétablir l'estomac affaibli par des longues maladies.

article septieme

De la difference des alimens relativement à propriété medicamentuse



79. Nous avons dit en parlant de la nature des alimens
qu'indépendamment de leur vertu nourrissante, ils possèdent
encore chacun une propriété medicamentuse. (§. 25)

Nous allons les ranger par classes, n'ayant égard qu'à leur
qualité medicinale, afin d'éviter les répétitions inevitables d'un
rapport.

80. premiere Classe,
Des delayans et adoucisans.

On entend par delayans tout ce qui peut augmenter la fluidité
des humeurs et afin que cela ait lieu, il faut qu'il y ait entre la
substance delayante et l'humeur à delayer un certain rapport.
Une humeur grasse par exemple ne peut être que faiblement
delayée par une substance purement aqueuse à raison de la

dissonance

Disociation qu'il y a entre ces deux sortes de substances. Boerhaave à observé que l'eau ne se mêloit que faiblement avec nos humeurs, si on n'y joignoit pour intermède quelque substance gélatineuse ou savonneuse. telle que la chair d'animal ou quelque fruit savonneux qu'on devoit faire bouillir dans cette eau dont on faisoit sa boisson ordinaire.

Les adoucissans sont ceux qui entraînent ou qui corrigent soit en envelopant soit en se combinant, les parties salines et acides mêlées dans nos humeurs, d'où procèdent les différentes acrimonies auxquelles elles sont si sujettes.

Les alimens propres à produire ces effets sont, d'eau, toutes les substances aqueuses, les bouillons faits avec la chair de jeunes animaux, le lait, les fruits doux d'été et d'automne, les herbes potagères nitreuses et lacteuses, telles que les différentes espèces de chicorée, l'endive, la laitue, les épinards, les bettes, la poivree, les carottes, les panais.

Les crèmes légères faites avec l'orge, l'avoine, le maïs, le millet, le riz, le sagou, le manioc, &c.

Les huilles recuites, tirées sans feu, et crues; ces deux dernière espèces méritent principalement d'être rangées dans la classe particulière des adoucissans.

Seconde classe

Des incrassans

81. C'est ainsi qu'on appelle tout ce qui peut donner de la consistance à nos humeurs. Les alimens suivans ont cette propriété:

Les bouillons faits avec le jarret de veau, les crèmes faites avec le riz, le sagou, le gruau d'orge, l'avenat &c. Le lait entier de vache.

Les acides tels que le vinaigre, le citron, le limon, l'orange douce, L'ozeille,

Troisième classe

Des rafraichissans.

82. Les rafraichissans sont ceux qui diminuent la trop grande éfferveescence et la trop forte chaleur du sang et des humeurs et qui préviennent leur dissolution en corrigeant leur alkalescence. Tels sont ceux que nous

avons mis dans la première classe et les aides rapportés dans la seconde
quatrième classe

Des restaurans et des Stimulans

83. Les alimens de cette classe sont ceux qui relèvent nos forces, soit en fournissant une certaine quantité de nourriture qui manque, soit en ranimant l'action des nerfs et relevant le ton des solides.

Ceux qui produisent le premier effet méritent à juste titre le nom de restaurans, tels sont les bouillons, les gelées, les potages faits avec la viande des animaux les plus nourrissons, le lait, les farineux donnés en crème et mêlés ensuite avec des forts bouillons, les œufs frais &c.

Les derniers sont des vrais Toniques et Stimulans; tels sont les aromates tant indigènes qu'exotiques.

Le bon vin de Bourgogne, de Bordeaux, d'Alicante &c.

Cinquième classe

Des adstringens

84. Ceux cy ont la vertu de diminuer les solides dans toutes leurs dimensions et par conséquent de resserer la capacité des vaisseaux; c'est pourquoi on les emploie dans la vue d'arrêter quelque écoulement, comme une hémorragie, une diarrhée &c.

On compte parmi les alimens qui ont cette vertu, la gelée de corne de cerf, le jaune d'œuf durci;

le coing, la grenade, les nêfles, le fruit du Sorbier, les griottes sauvages, les capres confites au vinaigre, la pin-prenelle.

on peut y ajouter encore les aides rapportés dans la seconde classe.

Sixième classe

Des diuretiques

85. Les alimens de cette classe excitent la sécrétion de l'urine; il y en a des froids et des chauds.

Les premiers sont tous les aqueux, les savonneux &c. qui sont compris dans la première classe

Les derniers sont l'asperge, le persil, le celeri, l'ail, l'oignon, la chelote, la rocambole, le pourreau, le raifort &c.

Septieme classe

Des anodins et temperans

86. Dans cette classe nous mettrons les rafraichissans rapportés dans la 3^e classe, l'orgeat, le safran oriental pour ou peut assaisonner les mets. &c.

Huitieme classe

Des anti-acides

87. De cette classe sont les alimens pris du regne animal, principalement de ceux qui se nourrissent d'autres animaux, tels sont les poissons, les oiseaux qui se nourrissent de vers et autres insectes, pour les raisons que nous avons données (§. 23)
Les aromates, le chou, les asperges, le fenil, le céleri, le fenouil, le cresson de jardin et de fontaine
L'ail, l'oignon, le pourreau, la moutarde &c.

neuvieme classe

Des anti-putrides

88. Les anti-putrides sont ceux qui ont la propriété de ^{Prevenir} ~~empêcher~~ ou de combattre la pourriture. Cette degeneration de nos parties peut être causée par une action trop vive de la part des solides et une trop grande tendance à l'abscence du côté des humeurs, ou bien au contraire par une action trop diminuée des solides et un epaississement des humeurs.

Si la pourriture vient de la premiere cause, on doit employer les alimens coupris dans la classe des anodins et des rafraichissans la meilleure boisson sera l'eau.

Si la derniere cause a lieu, on emploiera les legers aromates le vin plus ou moins temperé est une boisson tres convenable.

mais dans l'un et l'autre cas on doit s'en tenir à une diete purement vegetale qu'on peut rendre plus ou moins nourrissante suivant les circonstances; si l'on est obligé d'employer des viandes, on preferera la jeune volaille, comme ayant moins de tendance à la corruption (§. 46.)

Seconde Partie

article Premier.

Du regime alimentaire relativement aux temperaments.

89. Si la maniere d'être de tous les hommes étoit égale à tous egards, on pourroit se flatter de donner des regles certaines pour tous dans chaque maladie; mais tout le monde sait que chaqu'un a sa constitution particulière qui ne diffère pas moins de tout autre que les visages diffèrent entre eux. des anciens, ainsi que les modernes ont reconnu qu'on pouvoit reduire les temperaments à quatre principaux dont les individus ne sont que des nuances qui s'en approchent plus ou moins. C'est pourquoi nous allons donner des regles dietétiques relatives à ces quatre genres de temperaments. il est absolument essentiel d'y avoir egard dans le traitement des maladies si l'on veut travailler avec succès.

Du temperament Sanguin

90. Le temperament Sanguin, dit M. Roussel, dans son Systeme physique et moral de la femme, réunit la sante' et la beauté dans le plus haut degre' de perfection ou la nature humaine puisse atteindre. tous les physiologistes conviennent qu'il n'en est pas de plus parfait et de plus desirable; heureux sont donc les malades qui ont ce temperament en partage. Dans les autres on est souvent embarrassé dans le choix du regime alimentaire parcequ'ils se trouvent souvent en contradiction, s'il m'est permis de m'exprimer ainsi, avec la maladie. il est donc Superflu de donner des regles pour celui-ci: il se prête à toutes les circonstances et l'on peut, sans y avoir egard suivre les seules indications que la maladie fournit.



Du Tempérament bilieux

91 = Les personnes d'un tempérament bilieux mangent —
 = beaucoup, dit M. Lignac ainsi que M. Lorry; (2) mais
 = outre la constipation qui leur est propre, le tissu de leur peau trop
 = serré s'oppose à la transpiration.

La bile qui domine dans ce tempérament d'où il tire son nom
 est de toute, les humeurs de notre corps la plus susceptible de
 s'enflammer et d'acquiescer une qualité virulente; ce qui arrive
 toujours plus ou moins dans l'état de maladie.

Les règles diététiques, qui doivent toujours être relatives aux
 indications curatives, se réduisent, 1^o à donner des aliments
 frais chins et delayés pris entre autres des végétaux savoureux
 et des acides.

2^o à donner un peu plus de nourriture que dans le tempérament
 sanguin; n'employer que peu de viande, animale, surtout
 p^ossonneuses; etc.

3^o à manger peu à la fois et plus souvent.

4^o à éviter tout aliment gras et acre.

5^o à donner pour boisson, de l'eau, de la limonade, de l'oxigénal
 ou tout au plus un peu de vin bien troupé.

Du tempérament mélancholique

92 Les personnes qui sont de ce tempérament, dit Boerhaave,
 paroissent avoir les vaisseaux serrés, robustes, maigres; les
 humeurs denses, tenaces, fort mêlées, qui se séparent et se
 changent difficilement. (aa) Leur ventre est ordinairement
 paresseux, leur sommeil est plus ou moins inquiet et dérangé par des
 rêves; les digestions sont laborieuses, leur peau sèche &c.

Ce tempérament peut être regardé comme acquis et if dit M.
 Lignac, et en effet il est rare qu'on naisse mélancholique.
 Ce tempérament, ou plutôt cette intempérie pour parler le
 langage des anciens, est ordinairement le produit du tempérament
 bilieux.

On aperçoit aisément le régime qui convient à cette constitution. Les matières chaudes, sèches, aères sont très nuisibles aux mélancoliques; mais ils se trouvent bien de tout ce qui humecte, rafraîchit & molit ou dissout doucement et sans acreté (66). On peut quelque fois unir à leur nourriture quelques aromates légers, comme la melisse, la cannelle, le melilot. Le vin blanc et léger convient dans ces circonstances. (cc) On peut permettre un peu de bière.

La sobriété est ici très nécessaire; on doit manger peu à la fois et des alimens de facile digestion tirés des animaux granivores, du pain de froment bien fermenté, des fruits fondans et savoureux cuits.

Du Tempérament pituiteux ou phlegmatique

93. Chez les personnes phlegmatiques les vaisseaux paroissent étroits et profonds; leurs chairs sont lâches & molles et décolorées; il paroît que les humeurs ^{cru} qui circulent lentement, ont leurs principes des uns.

Les alimens trop humides delayans et froids sont donc nuisibles à cette constitution. On doit au contraire employer ceux qui sont capables d'échauffer, de fortifier et de dessécher, et qui soient aisés à digérer.

Dans ce tempérament, comme dans le mélancolique il est essentiel de prendre des repas frugals, parceque les sucs digestifs manquant d'énergie et les organes de force, les digestions ne pourroient être qu'imparfaites.

Les boissons doivent être peu copieuses et prises des liqueurs fermentées, comme le vin tempéré, l'hydro-mel &c.

94. Nous pourrions encore parler de quelques autres tempéramens des anciens que quelques célébres modernes admettent; (dd) Je veux parler des tempéramens sec, humide, chaud et froid; mais il suffit de savoir que comme les maladies se guérissent par leurs contraires; on doit opposer des alimens humides au tempérament sec, des alimens secs au tempérament humide ainsi des autres.

On ne doit pas non plus oublier la considération qu'on doit à l'habitude qui, dit on, est une seconde nature. Soittraire absolument

71
et tout à coup le vin à un ivrogne est une conduite dangereuse
et condamnée principalement par Hippocrate. Dans des
fluxions considérables de poitrine d'un caractère inflammatoire
on a vu des personnes accoutumées aux excès de vin, devoient leur
guérison à quelque peu de vin donné sous main et à l'usage du
médecin qui les en privoit absolument. Il faut donc agir dans
ces circonstances avec la plus grande prudence et sagacité.

95. Nous devons encore ne pas omettre de faire observer que le
régime qu'on doit prescrire dans les maladies doit être différent
relativement à la manière de vivre des malades et à leur état.
Un paysan, par exemple, accoutumé à vivre grossièrement se
trouveroit fort mal d'un régime tenu et long temps continué
qui pourroit convenir à un homme de lettres qui ne feroit que
très peu d'exercice. tout cela exige la plus grande attention, sans
quoi on a à craindre un mauvais succès même des meilleurs remèdes.

article deuxième

Du régime relativement à l'âge

96. Il est encore nécessaire d'avoir égard à l'âge des malades
pour leur prescrire un régime convenable. (cc) Le défaut
d'attention à cet objet est souvent la cause de grands maux.
En effet il n'est point de praticien qui ne se soit aperçu dans
le cours de sa pratique qu'une diète trop severe ^{qui} seroit
très bien convenir à l'âge adulte, ne soit souvent très
dangereuse à l'enfance. Tous les auteurs qui ont traité de
cette matière ont parlé de cette distinction; C'est pourquoi nous
allons en parler.

De l'enfance

97. L'accroissement des enfans exige une plus grande quantité
de nourriture; mais leur tempérament humide, le peu d'usage
de leurs sucs digestifs, et la faiblesse de leurs organes, s'opposent

à ce qu'on leur donne beaucoup d'aliments à la fois sans quoi on leur provoquerait souvent des indigestions fréquentes et à ce qu'on ne leur permette que des aliments légers et faciles à digérer. Il est également évident qu'un régime trop humectant ne peut que leur être contraire. Si l'on fait attention enfin à leur faiblesse, on s'apercevra bientôt qu'une grande quantité de parties nourricières échappent à l'action de leur estomac par les raisons que nous avons données ailleurs (S. G.). De tout cela on doit conclure

1.^o que pour les enfans les aliments ne doivent être ni trop aqueux ni trop durs. 2.^o qu'on doit leur donner plus souvent de nourriture que dans les autres âges; 3.^o qu'on ne doit jamais être trop rigide vis à vis d'eux quant à la severity de la diète.

Il est sûr qu'en général la viande leur est nuisible parce que leurs sucs digestifs, comme nous l'avons déjà dit, étant peu spiritueux, ils ne la digèrent qu'au mal; ce qui favorise la corruption et occasionne des diarrhées aux quelles l'on sait qu'ils sont si sujets par tempérament.

Le pain bien préparé et quelque peu de fruit, quelque peu de descremes de pain &c.

L'eau doit être leur boisson ordinaire, si on leur permet quelque peu de vin il faut qu'il soit bien tempéré.

De la Vieillesse

98. À cet âge les solides durissent, leur action est moins vive, ils s'affaiblissent; la circulation se ralentit; la transpiration diminue les humeurs deviennent lourdes et épaisses; enfin il se fait moins de dissipation. Il faut donc moins de nourriture à cet âge et les aliments doivent être de différentes qualités (*). Il convient de mélanger les humectans les nourrisans faciles à digérer et quelque aromate. Les premiers pour donner de la souplesse aux solides et de la détente aux humeurs: les seconds pour réparer les pertes: les troisièmes enfin pour communiquer aux humeurs inertes cette qualité spiritueuse propre à ranimer la machine et à faciliter les digestions; mais on

doit

Doit entre tout aliment troj d'un troj de et d'espèce à digerer. Il faut
à cet age, comme l'écrit le Celebre Boerhaave revenir à la
nouverture des enfans.

un vin adulte et loger donne avec moderation et corrigée la
plus souvent avec une certaine quantité d'eau; de Teins en Teins
quelque peu d'hydro-mel pour evacuer les gros excremens sans les
affaiblir; et enfin l'eau, voila les boissons qui conviennent aux vieillards.

Je me dispense de parler de l'age intermédiaire entre l'enfance
et la vieillesse, parce qu'à cet age on a toutes les resourses; il suffit
d'avoir égard au temperament, au Teins et à la maladie.

article troisieme

Des Saisons

99. Il est évident que les saisons influent beaucoup sur nos corps: —
rien ne le demontre mieux que les maladies différentes que chacune
semble produire. On sait que les maladies inflammatoires
paraissent principalement dans le printemps, les bilieuses pendant
l'été, les atrabillaires dans l'automne et dans l'hiver les pituiteuses.
Mais comme ces différentes maladies exigent un régime particulier
et différent, il s'en suit que les dispositions de nos corps qui suivent
les saisons, doivent faire varier le régime alimentaire relativement
à la saison où l'on se trouve (ff)

Du Printemps

100. Pendant la saison froide de l'hiver nos corps sont engourdis,
les solides se sont durcis, les pores reserrés, les humeurs épaissies
principalement dans les vaisseaux capillaires & cutanés; des
humeurs excrementielles, qui devoient être entraînées au dehors par
la voie de la transpiration sont retenues vers l'extrémité des vaisseaux
exhalans de la peau.

L'atmosphère se réchauffe au printemps, il arrive une espèce
de fermentation dans nos humeurs, ainsi que dans la sève des
plantes. Cette action en développe les parties ignées qui sont d'autant

plus abondantes qu'elles se sont plus accumulées et que les humeurs se sont plus épaissies pendant la saison précédente; du développement de ces parties et des sels qui y sont contenus s'en suit une disposition inflammatoire.

La nature qui doit toujours nous servir de boussole puis que nous n'en sommes que les ministres, nous indique les aliments qui nous conviennent dans chaque saison par leur production successive (99). En effet il s'agit ici de défendre doucement et avec précaution afin que le développement des parties ignées ne se fasse pas trop promptement. en second lieu il faut délayer sans trop rafraîchir les fluides et favoriser enfin les excrétions que le froid avoit comme suspendues, ou considérablement diminuées.

C'est dans ces vues, ce semble, que la nature nous donne dans le commencement de cette saison des épinards qui lâchent le ventre et humectent: des asperges qui poussent par les urines et entraînent par ces voyes les parties qui surchargent le sang; le lait qui est si propre à enchaîner les parties salines et irritantes des humeurs excrémentielles, à humecter le corps et à délayer les humeurs. à mesure que nous avançons dans cette saison, les productions alimentaires deviennent plus rafraîchissantes et plus humectantes: ce sont des fraises, des laitues, des cerises &c.

L'eau pure et l'hydromel sont les boissons les plus convenables.

De l'été

101. Les chaleurs de l'été en augmentant la transpiration dessèchent le sang, exhalent la bile, affoiblissent les facultés digestives et favorisent la corruption. aussi la nature nous donne-t-elle des fruits un peu plus nourrissans, mais savonneux et rafraîchissans propres à entretenir et redonner la fluidité à la bile et par là capables de s'opposer aux embarras bilieux qui sont si communs dans cette saison, de prévenir et de combattre la pourriture et de refournir au sang un véhicule qu'il perd par les abondantes dissipation qui se font par les sueurs ou transpiration augmentées

on doit

On doit donc employer dans le régime, des aliments digestibles, rafraîchissants et savonneux, principalement pris du règne végétal.

De L'automne

102. Nous avons déjà dit que le tempérament bilieux mélancholique étoit la suite et l'effet du bilieux: De même on peut dire que les dispositions de nos corps dans l'automne sont l'effet des chaleurs de l'été; En effet; pendant l'automne on voit ordinairement des maladies qui dépendent d'une bile épaisse et résineuse et d'un sang desséché; D'ailleurs les variations ordinaires du temps de cette saison interrompent la transpiration. de sorte que les humeurs retenues se dirigent vers l'entome et les intestins, d'où procèdent les cholera-morbus, les dysenteries ~~et~~ des diarrhées &c. toutes maladies contre les quelle on ne sauroit assez se précautionner dans le traitement des maladies chirurgicales.

Les indications de régime sont donc

- 1^o à délayer la bile par les fruits savonneux tels que les raisins, les pommes, les poires et autres, que la nature nous fournit dans cette saison et les crèmes légères avec les farineux.

- 2^o à fortifier avec précaution les premières voyes et à soutenir la transpiration insensible par le moyen des fortifiants naturels tels que le vin plus ou moins tempéré suivant l'origine du cas, les bouillons ou potages faits avec le mouton dans les quels on met les plantes nitreuses telles que la chicorée, la bourrache &c.

De L'hiver

103. D'après ce que nous avons dit de l'effet de cette saison sur nos corps, on doit inférer que les aliments dont on use pendant cette saison doivent tendre à délayer les humeurs, sans les refroidir afin de rendre les corps plus perspirables; à relâcher un peu les solides trop roides et à ranimer un peu la machine ou pour mieux dire la periferie engourdie par le froid. Quoique pendant l'hiver nos organes paroissent plus forts à raison du peu de dissipation des esprits

et de la concentration de la chaleur; que par conséquent nous digérons plus aisément et qu'en general on mange plus que dans les autres saisons; il semble néanmoins qu'on n'a pas besoin de plus de nourriture; au contraire, puis qu'on transpire moins, on devoit avoir moins besoin de reparer les pertes. voilà pourquoi on prend plus d'embonpoint et il y a plus de graisse dans cette saison que dans toute autre, toutes choses égales, d'ailleurs.

(b) On peut donc user dans cette saison (autant que la maladie peut le permettre) d'aliments plus durs, assaisonnés de quelque aromate si la circonstance le permet. C'est la saison où il en est le plus permis de se nourrir de viandes animales.

On doit aussi user d'un peu de vin et un peu moins affaibli que dans les autres saisons.

Troisième Partie

Règles diététiques relatives aux aliments dans la cure des maladies chirurgicales.

article premier

Règles générales.



104. Pour éviter des répétitions qui seroient inévitables, nous allons donner des règles générales qui peuvent servir dans tous les cas. C'est pourquoi on doit les avoir toujours présentes à l'esprit dans le traitement des maladies.

105. première Règle: Toutes les fois qu'on prescrit un régime, dans l'état de maladie surtout, on doit avoir égard au tempérament, à l'âge du malade, au temps et à la saison. C'est à dire que si la maladie exige un régime échauffant et que le tempérament l'âge ou la saison en demandent un rafraîchissant, il convient de prendre un milieu, sans quoi il y a crainte qu'on ne nuise.

Deuxième Règle: il faut avoir égard aux habitudes du malade; c'est à dire que quoiqu'il en soit de la maladie, les habitudes exigent que le malade soit

De vin, si l'on a à faire à un buveur, il seroit d'angereux
de l'en priver entièrement. Il faut en dire autant pour toute
autre chose.

106. Troisième règle: On doit donner moins de nourriture
et des aliments plus légers le soir que le matin (ii)

Il n'est personne qui ne sache qu'en general on digere mieux
le matin que le soir, et que la maladie augmente pour l'ordinaire
d'intensité vers le soir. Deux raisons qui étayent cette règle
importante que la pratique journalière confirme. (jj)

107. quatrième règle: Plus les malades sont affaiblis, plus
les aliments doivent être légers et faciles à digérer.

Les personnes de l'art n'ignorent pas l'utilité, ainsi que
la vérité de ce précepte; mais ils savent combien il est difficile
d'en convaincre le peuple qui croit que la force de la
nourriture doit être en raison inverse de celle des malades:
Erreur qui fournit journellement des victimes.

108. Cinquième règle: Plus une maladie est violente, plus
la diète doit être rigoureuse.

Les maladies violentes sont principalement celles qui
sont accompagnées d'une fièvre très intense, d'une grande
inflammation ou d'une forte douleur. Or ces symptômes,
comme nous le prouverons ailleurs, (3¹¹⁴ 120) dérangent trop
nos fonctions pour pouvoir espérer que les aliments puissent être
bien digérés; que n'auroit on donc pas à craindre de la
mauvaise qualité des sucs fournis par une telle digestion.

109. Sixième règle: On doit avoir égard aux tempéramens
individuels et s'écarter quelque fois des règles générales.

Il est des dispositions particulières et individuelles, qu'on
appelle idiosyncrasie qui contrarient quelque fois les méthodes,
les plus généralement adoptées; c'est ce qui a fait dire à M.
Lamétrie que chaque un a son tempérament. Cela demande
la plus grande considération; car on trouve des personnes,

qui n'ont jamais pu avaler un bouillon sans avoir une indigestion
à qui digèrent bien un morceau de pain. On conçoit que quoique
la maladie exige une diète liquide, on auroit à craindre pour les suites
si on vouloit s'y hâter à y soumettre un tel malade. (KXX)

110. Septieme regle: Dans le commencement de toute maladie aiguë, la
diète doit être tenue; mais comme il en est de la dernière conséquence
d'entretenir les forces des malades, lors qu'on a lieu de croire qu'elles
s'affoiblissent trop à cause du peu de nourriture, on doit l'augmenter
quand bien même la maladie se soutiendrait également violente.

- Le mépris de cette regle a été funeste à plusieurs; de ma connaissance
111. Huitieme regle: Dans les maladies chroniques et surtout chez
les personnes dont les humeurs sont surchargées de quelque acrimonie, on
doit rapprocher les repas, afin de rafraîchir le sang par le renouvellement
repeté du chyle qui, par sa qualité acide, remplit bien, bien cette
indication.

112. Neuvieme regle: On ne doit jamais donner de nourriture que
lors qu'on est assuré que celle qu'on a déjà donnée auparavant ne
soit bien digérée.

Cette regle n'a pas besoin sans doute de commentaires ni de
raisons pour en prouver la solidité.

article second

Regles particulieres pour chaque genre de maladies.

113. Toutes les méthodes dont on s'est servi jusques ici pour ranger
par ordre les genres des maladies, me paroissent si embarrassantes,
et si peu exactes, que je ne m'y querrai d'en suivre aucune.

Content d'embrasser dans le detail où je vais entrer toutes, celles
qui sont du ressort de la Chirurgie, je ne m'attacherai qu'à n'en
omettre aucune.

De L'inflammation ou des mala-
dies inflammatoires



114. Les maladies viennent de cause interne ou de cause externe. Les premières exigent une plus grande exactitude dans le régime alimentaire, parce qu'elles dépendent d'un principe inhérent au corps.

115. L'inflammation est suivie d'une chaleur plus ou moins ardente, d'une douleur plus ou moins forte et de fréquence et de tension du pouls. Il ne peut y avoir de chaleur que là où il y a des particules ignées développées et agitées. Il ne peut y avoir de douleur qu'en conséquence de l'irritisme ou d'un changement vif et subit dans la situation respective de, fibrilles nerveuses, qui sont les organes de sensation.

116. Plus d'irritisme sera fort et continué, plus il se propagera le long de ces fibrilles, et en suivant le système vasculaire il se rapprochera de plus en plus du cœur, de là la fréquence et la tension du pouls, de là enfin la fièvre. Les fonctions doivent nécessairement être dérangées, et ce dérangement doit être en raison de l'intensité de ces symptômes.

117. D'après la théorie succincte, mais exacte que nous venons d'exposer, il n'est rien de plus facile que de prescrire le régime alimentaire dans les maladies inflammatoires. Arrêter le développement des parties ignées; étouffer l'effervescence qui en résulte; Calmer l'irritisme qu'elle cause; ménager en fin les forces digestives; voilà les indications.

118. On doit donc s'abstenir ici de toute nourriture trop forte et de tout aliment trop dur. On doit user tout au plus de bouillons faits avec la viande de jeunes animaux et dans le principe les faire très légers et les alterner avec les herbes potagères, lactées, et mucilagineuses. (S. 80). On ferait encore mieux de prendre au lieu des bouillons de viande, quelques crèmes de ris, d'orge, d'avoine ou de maïs, pourvu toutefois que l'orthomaxie des malades s'en accommodent. On peut permettre les fruits froids, crus, et crus, pourvu qu'ils soient bien mûrs.

119. Pour le boisson on préférera l'eau pure froide, ou la limonade; on peut donner par tous quelque verre d'orgeat.

De la douleur et des maladies douloureuses.

120. Nous venons de dire en quoi consiste la douleur (§ 115); Elle excite toujours plus ou moins de désordre dans l'économie animale et particulièrement dans l'action naturelle des nerfs, de là le dérangement dans les digestions d'où résultent des maux ^{plus} aisés, propres à augmenter le mal ou à le compliquer, qu'à se parer nos forces qu'une plus grande dissipation d'esprit, occasionnée par la douleur, enlève d'avantage.
121. Plus la douleur sera violente, plus la nourriture doit être tenue. Surtout si elle n'est pas de longue durée. Des aliments doivent être non seulement faciles à digérer, mais encore propres à calmer et à rafraîchir parce que l'éthisme que la douleur suppose, s'il est violent et long, tend à procurer à la partie douloureuse une disposition inflammatoire qu'il convient de prévenir, à moins qu'on n'ait intention au contraire d'y entretenir quelque supuration.
122. On mettra le malade à la diète liquide; on se contentera de donner des bouillons de pain ou bien des bouillons de viande de jeunes animaux aux quels on pourra ajouter les herbes potagères, lacteuses et nitreuses (§ 80) principalement la laitue et le pourpier. Les crèmes faites avec les farines sont également très convenables.
123. Si l'état douloureux continuant trop long temps, ce genre de nourriture ne paroît pas suffisant pour soutenir les forces et qu'on se voit obligé de permettre des aliments solides, on ne donnera que ceux qui sont les plus aisés à digérer et les plus rafraîchissants, comme les jeunes volailles, le veau, bouilli ou rôti, les poissons cuits à l'eau-sel, ou grillés et arrosés avec du jus de citron; les œufs frais les toutes d'herbes &c.
- On usera de fruits rafraîchissants (§ 80). La bonne la plus convenable est l'eau et quelques verres d'os geat si la saison le permet, ainsi que de la sirope.



De L'hémorragie

124. Les hémorragies sont ou actives ou passives. Les premières reconnoissent pour cause deux sortes de causes; Les unes sont physiques les autres sont mécaniques. Les physiques sont les différents acrimonies des humeurs qui rompent les vaisseaux en les corrodant, c'est ce que 128 appelle Diabrose; Les mécaniques sont la pression ou l'effort que fait le sang contre les parois des vaisseaux par un excès de vitesse ou bien par trop grande pléthore, d'où s'en suit une extravasation par ou l'hémorragie active; c'est ce que nous nommons Diapedese 129
125. Les hémorragies passives sont celles qui ne sont point causées par les efforts du sang mais qui n'arrivent que parce que quelque vaisseau a été ouvert par un relâchement de ses extrémités comme sous le nom de anastomose ou bien par quelque effort extérieur ou quelque cause externe ce qu'on appelle Dierese.
126. De quelle cause que de pende d'hémorragie, il paroît évident que si elle est abondante, le régime contribuera bien peu à l'arrêter et qu'avant que les partis médicamenteux des alimens, comme le dit Hauss-wieten, (LL) soient parvenus dans le torrent de la circulation, la porte de sang auroit bien le tems de s'écouler, ou pour le 130 moins de bien épuiser les forces du malade.
127. On ne doit cependant point le regarder comme inutile 1.^o parce qu'il est des alimens qui agissent assez promptement pour s'opposer à l'effet des remèdes, et des moyens que l'art met en usage pour arrêter ces hémorragies. Ces alimens sont par exemple les échauffans, tels que les aromates, les boissons spiritueuses, &c. qui agissent avant d'avoir enfilé la circulation, sans doute par le 131 moyen des nerfs qui sont ^{distribués} à l'extériorité. tout le monde connoît combien subitement ces substances arrêtent la circulation
- 2.^o on ne doit pas négliger le régime dans les cas de cette espèce parce qu'il peut favoriser l'effet des remèdes et prévenir les

recidives. Les indications consistent 1.^o à donner une nourriture très légère et peu nourrissante, 2.^o à employer des aliments incriminés, astringents, aigres et mucilagineux (§ 81.) (84)

La seule boisson qui convient est l'eau pure.

128 Si l'hémorragie dépend de quelque acrimonie, on doit employer le régime qui est relatif à cette espèce d'acrimonie. (§ 131)

Des maladies sanguines ou plethoriques.

129 Ces maladies sont d'anévrysme, la varice et les hémorroïdes &c.^{es} Elles peuvent dépendre 1.^o d'un excès de sang, soit absolu, soit relatif 2.^o d'un trop grand épaississement, 3.^o de la faiblesse des vaisseaux dans certains points; 4.^o enfin de quelque compression des vaisseaux sanguins qui s'opposant à la circulation, obligent le sang à s'accumuler dans certaines parties qui, forcées par la trop grande affluence du sang, sont obligées de céder ou en s'étendant sans se rompre, ou bien en se rompant. Il est aisé de comprendre que de ces trois sortes de causes, il n'en est que deux contre lesquelles le régime peut produire quelque effet, je veux dire la trop grande plethore et l'épaississement du sang. Il est même sûr que la plethore n'est que sans épaississement.

130. De là deux indications: 1.^o s'opposer à ce qu'il ne se forme pas trop de sang; 2.^o dilayer celui qui est dans les vaisseaux.
= on y parviendra en s'abstenant des aliments trop succulents et
= peu nourrissants tels que la viande de vieux animaux, trop de pain
= trop de soupe. On leur substituera des crèmes, farines, des
= bouillons fort légers pris en petite quantité (en m)

Des maladies acrimonieuses

131. On n'est pas encore généralement d'accord sur les différents espèces d'acrimonie dont le sang et les humeurs animales, peuvent être susceptibles. On convient à la vérité assez unanimement que nos humeurs peuvent être affectés de dépravation alkalinale, mais plusieurs croient même formellement qu'elles soient susceptibles d'acrimonie acide, tout au plus l'accordent ils au lait.

132. Cette discussion seroit déplacée ici: il me suffira d'assurer que dans ma pratique j'ai eu occasion de me convaincre que nos humeurs sont susceptibles de cette espèce de dépravation et que j'ai d'autant moins lieu d'en douter que je n'en ai jamais pu triompher que par le moyen des remèdes reconnus propres pour les combattre, prescrite pour guide l'illustre Boerhaave. (nn)

133. = La principale des qualités communes (des humeurs) est M. = Gaubius est la douceur dont sont douées presque toutes, dans l'état de = santé: or l'acrimonie qui est l'opposé de cette qualité étant = très fréquente et ayant plusieurs espèces, toutes plus dangereuses les = unes que les autres, elle mérite donc une attention particulière (oo)

J'ose assurer que c'est une des choses les plus essentielles à connaître dans le traitement des maladies chirurgicales, telles que certains ulcères, qui résistent long temps au traitement extérieur et dont la guérison dépend principalement de l'amendement des humeurs dépravés.

134. on doit mettre encore dans la classe de ces maladies, la gale, les dartres, la plus part des maladies éruptives et presque toutes les cutanées.

135. Quelle que soit l'acrimonie, elle dépend toujours de parties salines acres, piquantes qui irritent, agacent ou corrodent les solides, d'où naissent la chaleur, le prurit, l'irritation et la douleur qu'on éprouve lorsqu'on en attaque de quelqu'une de ces maladies.

136. L'indication générale consiste 1^o à envelopper les solides par ces différentes dépravations. 2^o à les entraîner au dehors; 3^o enfin à mettre les solides à l'abri de leur impression, soit en les enduisant d'un enduit mucilagineux, soit en les recouvrant afin de les rendre moins sensibles.

137. Si ces maladies sont sans fièvre, le régime peut être mixte, je veux dire solide et liquide. On doit donner aussi souvent de la nourriture qu'il sera possible, observant à cet égard ce que nous avons déjà dit (§ III) afin de rafraîchir les humeurs et le sang.

138. Le régime doit être pris des humectans, ou de l'eau, mucilagineux et tempérés (§ 80.). L'eau est la boisson la plus convenable, on peut encore boire de la limonade et de l'orgeat.

Des Maladies virulentes.

139. Quoiqu'il M. de Sauvages ~~l'ait~~ ait englobé les maladies virulentes avec les aërimoniens, nous n'avons pas trouvé à propos de suivre sa division parce que le régime n'est pas le même pour toutes les maladies virulentes. C'est ce que nous allons tâcher de faire voir en parlant de chacun des quatre principaux virus qui, comme l'on fait, sont des obstacles à la guérison des maladies qu'ils compliquent.

Ces virus sont le scorbutique, le scrophuleux, le Cancerieux, et le Vénérien.

Du Virus Scorbutique



140. Dans le commencement de cette maladie il paroît d'après les signes que le sang pèche par trop d'épaississement. Après qu'elle a fait un certain progrès on voit paroitre des symptômes qui annoncent une dissolution putride de sang et dans tout son cours on s'aperçoit que les solides sont dans un état de très grande faiblesse.

141. Les indications consistent donc dans le commencement à rafraîchir avec prudence, à prévenir le sang contre la corruption dont il est menacé et à stimuler les solides sans trop les agacer.

142. Dans le second ^{ou} dernier temps on doit principalement employer les anti-putrides tirés de la classe des acides, et ne perdre jamais de vue la faiblesse des organes.

143. On renoncera à toute nourriture animale excepté au lait qui est recommandé par plusieurs auteurs comme excellent pour combattre ce virus. Si le traitement étoit long et que les malades eussent de trop grands sacrifices à faire en se privant absolument de la viande, on pourra leur en permettre l'usage par temps, mais rarement, et choisis par préférence les jeunes animaux surtout parmi les volatiles. Quelques bons praticiens permettent encore le poisson blanc et la chair très légère. Sous aucun prétexte que ce soit on ne doit jamais permettre aucun espèce de viande noire, non plus que les viandes en fumée et salées qui sont de vrais poisons dans cette maladie.

144. Le régime végétal est spécialement celui qui convient ici et pour prévenir, on doit choisir les acides ou aigres-dets, les aqueux et quelques autres.

autres qui quoiqu'un peu aires, ont cependant une vertu spécifique pour combattre ce virus, tels sont le cresson de fontaine, es clejardin, le raifort, la moutarde &c. ils sont bons pour recevoir le ton des solides qui se perd aisement dans cette maladie et pour détruire l'épaississement du sang; on doit beaucoup user de fruits savoureux aigrelets cuits ou crus pourvu qu'ils soient bien mûrs. Les farineux sont aussi très utiles surtout lors qu'on craint la dissolution. L'usage du sucre est un préservatif contre le scorbut, (pp) il est à presumer qu'il ne peut qu'être utile pour le combattre lors qu'il existe. on permettra donc les compotes, les gelées et autres préparations de fruit avec le sucre.

145. Pour boisson on donnera de l'eau, de la limonade, de la bière: Si l'on permet le vin il doit être léger et d'une saveur légèrement aigre tel que celui du Rhin &c.

Du Virus Venerien

146. Le régime dans le traitement de cette maladie est ainsi comme, il doit être délayant et adoucissant. On doit s'abstenir de la viande ou du moins être très réservé sur son usage et choisir celles des animaux faibles du genre des herbivores et granivores. Le laitage, les farineux, les herbes potagères nitreuses et lacteuses, des fruits fondants et savoureux cuits, voilà ce qui doit faire la matière principale du régime.

L'eau est la boisson la plus convenable. Si l'on se permet le vin, il doit être bien trempé.

Du Virus Cancereux

147. Les douleurs cruelles que les personnes, atteintes de cancers éprouvent ordinairement, (qq) et le ravage que fait en peu de temps ce virus, nous indiquent l'espèce de régime alimentaire qui lui convient. Il doit être délayant, adoucissant, mucilagineux et anodin par conséquent le même que celui que nous avons déjà indiqué pour les maladies acrimoniuses parmi lesquelles celle-ci tient le premier rang.

Du virus Scrophuleux

148. Après le vice cancéreux il n'en est pas de plus difficile à vaincre que celui-ci. En examinant attentivement la marche de cette maladie rebelle, surtout si l'on fait attention qu'elle n'attaque jamais que les enfans (rr), on ne peut ce me semble se refuser à croire que la cause primitive doit être attribuée à la faiblesse radicale du principe vital qui ne peut élaborer d'une manière assez parfaite la lymphe nourricière, ce qui favorise d'abord son épaississement, et d'une difficulté avec laquelle elle circule dans les vaisseaux tortueux des glandes; C'est vraisemblablement une maladie particulière aux glandes.

149. La Lymphe pour le virus la plus difficile à se dépraver; tout autant qu'elle continue de circuler. On ne lui voit guère acquiescence d'acrimonie (ss). Il y a apparence que quoique les glandes où elle paraît s'accumuler acquiescent un certain volume contre nature, cette humeur n'y est pas stagnante. Son épaississement retarde à la vérité son cours et les vaisseaux des glandes s'emplissent parce qu'ils reçoivent proportionnellement plus qu'ils ne peuvent renvoyer; mais cependant l'espèce de mouvement et d'activité dont ces glandes jouissent quelque fois plusieurs années de suite, prouve au contraire que cette humeur y circule encore.

150. Tant que cet état dure les malades paroissent pour l'ordinaire jouir d'une assez bonne santé; mais les causes persistant toujours, et cette humeur achevant d'obstruer tous les vaisseaux, elle cesse d'y circuler. Quelque fois elle durcit comme du plâtre et d'autres fois elle se déprave avant d'avoir acquis cette dureté, ce qui peut dépendre ou de la force et du caractère du virus, ou bien de quelque cause externe; (tt). C'est pour lors que le virus se développant, cette humeur acquiert une acrimonie qui fait de très grand progrès.

51. Il s'en suit donc que le régime doit être différent dans cette maladie relativement à ces deux états.



152

Dans le premier il faut travailler à donner du ton aux solides et à fortifier l'action des organes; mais à raison de leur faiblesse, on doit donner parmi les restaurans et les légers stimulans des alimens d'une digestion facile.

Ce régime peut être composé de viandes, des jeunes animaux, des potages faits avec ces mêmes viandes auxquelles on ajoutera quelque léger aromate.

Parmi les vegetaux on peut employer les anti-scorbutiques, comme le cresson, les navets, les carottes, le fenouil, la scorsonere le sercisi; on doit éviter les farineux non fermentés tels que les ^{crus} de riz, de maïs &c. parce qu'ils sont sujets à aigrir, ce qui ne manquera pas d'augmenter le mal bien loin de le combattre. Pour boisson on donnera de l'eau pure et par tems un peu de vin.

153

Dans le second état, il convient d'employer avec les alimens prescrits pour le premier, quelques adoucissans, parmi lesquels on doit choisir de préférence le lait comme nourrissant, restaurant et adoucissant. Les fruits, d'été, les compotes, et gelées de fruit. On doit surtout recommander la sobriété et de ne pas multiplier les mets; Ceci est d'autant plus essentiel qu'il est assez ordinaire de voir que ces malades sont affamés, ce qui contribue à augmenter le mal à cause des fausses digestions.

Des maladies vulnérables

Nous mettrons sous ce genre les playes des parties molles et les fractures.

Des playes externes et simples

154

Ces playes ne demandent que la réunion et pourvu que l'air tienne leurs bords contigus, la nature réparatrice suffit ordinairement pour y procurer la soudure; mais pour y parvenir il faut 1^o que le sang et les humeurs soient doux et balsamiques et d'une consistance naturelle. 2^o on doit défendre les playes de toute irritation et d'inflammation (au). Quelques légères que soient ces playes, si ces conditions manquent, sont en défaut, on manque son but et elles suppurent; c'est pourquoi on

doit

doit être d'autant plus severe par rapport au regime que les playes sont plus considerables et plus dangereuses.

55. Le regime doit consister à ne prendre que des aliments doux et balsamiques; La nourriture doit être legere, medroce et pour le dire en un mot elle doit être telle que celle qui convient au temperament des malades. On doit éviter surtout les acres tel que l'ail, l'oignon le pourceau &c qui attirent bientôt l'inflammation aux playes. La boisson doit être prise de l'eau, ou tres peu de vin bien trempé le tout relativement au temperament, à la saison &c.

Des playes de la langue, du voile du palais
Du pharynx, du larynx, de la trachée artère, de l'oesophage
de l'isthme et des intestins.

56. Nous avons deja dit que les playes exigent pour leur guérison que leurs bords restent maintenus contigus; c'est à dire que tout ce qui peut déranger cette contiguité constante, s'oppose à leur guérison.

57. Or il est evident qu'une nourriture solide et sèche doit occasionner à toutes ces parties un mouvement qui dérangerait cette contiguité; En effet, la mastication exige une action de la langue qui s'oppose à la reunion des playes de cette partie. La deglutition des substances solides doit également déranger les parties de l'arrière-bouche et de l'oesophage; Le travail penible de la digestion n'est pas moins contraire aux playes de l'isthme; La dureté des matieres fecales étant en raison directe de celle des aliments, toutes choses égales d'ailleurs, il est probable que ce genre de nourriture est contraire aux playes des intestins. Il y a des cas pourtant ou certaines playes avec deperdition de substance des intestins exigent une nourriture solide si la fièvre l'inflammation ou autres accidens ne s'y opposent pas, afin d'entretenir la capacite du boyau dilatée et l'empêcher qu'il ne se retrecisse trop. nous devons cette idée au celebre M. Louis (44)

58. La nourriture doit être donc dans tous ces cas liquide et toujours d'une nature douce et balsamique. On doit surtout être severe dans le regime pour les playes de l'isthme; non

Soulement

seulement parce qu'il est un des principaux agens de la digestion, mais encore parce qu'étant d'une substance sensible et aisée à s'enflammer, une nourriture trop forte ne pourroit qu'attirer l'inflammation et la fièvre. Il seroit à souhaiter que les forces du malade pussent être soutenues par une nourriture qui ne passât pas dans ce viscere; c'est aussi ce qu'on est souvent obligé de faire, lors que la conséquence du mal fait craindre que la présence de toute nourriture, quelque légère qu'elle soit, n'attire des accidens graves. Pour lors on prend le parti d'injecter par l'anus des bouillons plus ou moins restaurans. Les cas qui exigent cet expédient sont, une forte inflammation, une vive sensibilité de ce viscere, une plaie considérable qui permettroit la sortie de, chimeux, et leur chute dans la cavité du bas-ventre &c.

159. Dans des circonstances aussi critiques, vu que cette manière de nourrir pourroit être insuffisante, surtout s'il la faisoit continuer plusieurs jours, on tâche de la secourir par quelque autre moyen: on place par exemple dans la chambre du malade, un poêle et aussi près de lui qu'il pourra le permettre, du pain nouvellement sorti du four; on met sur son lit formé, des viandes cuites, sortant de la broche ou des ragouts ou si il y a du haut goût et encore bouillans; tout cela nourrit et ranime les forces.

Des plaies du poulmon

160. Il n'est point de chirurgien qui ne connoisse la rapidité du mouvement du sang dans le poulmon; on sait aussi que le chyle dont les particules, encore lourdes et grossières, doivent gêner la circulation; est à peine parvenu dans le torrent de la circulation, qu'il est porté dans le poulmon où il commence à être subtilisé et élaboré, ce qui est une autre cause de l'agitation de ce viscere. L'air qui entre et sort alternativement avec une vitesse extrême et qui se reprend dans toute la substance, devenant une troisième cause d'agitation, en dilatait et reserrant continuellement avec force et rapidité tous les vaisseaux de ce viscere tant sanguins qu'aériens, il n'est pas

pas surprenant si les playes de cette partie sont si dangeuses et si souvent mortelles,

161. Les indications que présentent ces playes ~~relativement au régime~~, se réduisent 1.^o à ralentir le mouvement du sang; 2.^o à faire tout son possible afin qu'il s'engendre aussi peu de sang que les forces du malade pourront le permettre et que le chile qu'on lui fournira soit clair et léger.

162. Ces indications seront remplies quant à ce qui regarde le régime alimentaire; 1.^o en employant une diète liquide et très légère pour cet effet on se contentera de donner des bouillons très légers faits avec de la viande de jeunes animaux; 2.^o on ne donnera que la nourriture nécessaire afin que le malade ne meure pas d'inanition.

163. On évitera par conséquent de donner la moindre nourriture solide. Une boisson aqueuse doit être la seule permise; et regarder les spiritueux comme des poisons.

Des Playes du coeur

164. Il est si rare que ces playes ne soient pas mortelles, qu'il est inutile d'indiquer le régime qui leur convient; en tout cas; pour ne laisser à dire que le moins possible, nous pensons que le régime des playes du poulmon est le plus convenable à celles du coeur.

Des playes du foye, de la rate, des testicules et de la matrice

165. Dans les playes de toutes ces parties, on ne croit pas qu'il y ait rien à changer au régime qui a été prescrit pour la langue d'osrophage &c. par rapport à la nature des alimens; mais ici il convient de donner moins de nourriture, surtout si l'on a à craindre ou à combattre une hémorragie, ou une inflammation et dans ces cas on suivra le régime prescrit pour ces accidens.

Des playes des reins, des ureteres et de la vessie

166. Pour les playes de ces parties nous n'avons rien à ajouter dans le régime prescrit dans le paragraphe précédent qu'à ce qui regarde les boissons. Les diurétiques n'exigent une augmentation de sécretion

12

secretion d'urine, qu'elle déterminant une plus grande quantité de sang sur les reins; voilà pourquoi on ne doit point les donner dans les fortes douleurs de néphrétique inflammatoire, crainte de l'augmenter; pour la même raison on ne doit donner que des boissons adoucissantes et mucilagineuses et ne laisser boire que le moins possible dans le traitement des plaies des reins, des uretères, et de la vessie, afin de moins fatiguer ces parties.

Des plaies du cerveau

167. Les plaies du cerveau ne demandent que le régime des plaies en général, pourvu qu'elles ne soient pas accompagnées d'accidents graves comme de fièvre, d'inflammation &c. Dans ces cas, le régime doit être le même que celui que nous avons tracé pour ces symptômes (§ 114). Enfin la diète doit être d'autant plus sévère que les accidents sont plus graves.

Des fractures simples

168. Les fractures sont aux os ce que la plaie est aux parties molles; pour procurer la soudure des os fracturés il est nécessaire que le suum soit de bonne qualité. Si l'on connaît ou si l'on soupçonne quelque virus dans les humeurs, il sera nécessaire d'ordonner un régime alimentaire convenable à ce vice qu'on y découvrira qui ne peut être que ceux dont nous avons déjà parlé (§ 139), ou bien le rachitique dont nous parlerons bientôt.

Des Maladies paralytiques en général

169. On convient que la Suppuration est l'ouvrage de la nature, mais il ne s'en suit pas de là que l'art lui soit inutile pour cette fonction. La nature agit quelque fois trop lentement et trop faiblement; quelque fois au contraire elle excite des mouvements trop violents. Ces deux excès sont également contraires, et combattus par la suppuration. Ils peuvent, ou donner une mauvaise suppuration ou la faire trop attendre en prolongant les douleurs inutiles, ou bien enfin

12/ enfin attirer la gangrene. Dans tous ces cas l'art peut venir utilement au secours de la nature.  et le regime peut très bien concourir à la fin qu'on doit se proposer dans ces différentes circonstances.

170 Si la nature paroît agir trop lentement, ce qui arrive ordinairement chez les sujets foibles et d'un temperament phlegmatique, on mettra en usage le regime prescrit pour cette espèce de temperament (§ 93) et on le rendra plus ou moins stimulant relativement au besoin.

Si au contraire il y avoit une trop grande inflammation, ou autres accidens qui paroissent dépendre d'un trop de tension et d'irritation on aura recours au regime propose contre l'inflammation (§ 114) ^{jusqu'à} 

Des ulceres

(119)

171 Il est de fait qu'aucun ulcere ne peut guerir ou se cicatrizer qu'autant que les chairs sont d'une bonne qualite et bien vivantes; il est également vrai que ces chairs ne sont telles qu'autant que la suppuration est louable, soit à raison de la qualite du pus qu'à raison de sa quantite. En ayant égard à sa quantite 1° il peut être ou trop ou pas assez abondant, 2° il peut avoir ou trop, ou trop peu de consistence 3° il peut être entaché de quelque vice particulier tel que le venereux, le scorbutique, le scorbutique, le cancreux &c.

172 Si l'on veut parvenir à une guerison prompte et solide, on doit avoir égard à tous ces cas et employer un regime qui y soit relatif. Je puis avancer d'après ma propre experience que le regime est peut être le moyen le plus efficace pour y parvenir.

173 Il faut cependant observer que les premiers cas (n° 1 et 2) peuvent reconnoître pour cause un vice local; dans ce cas, il est bien assuré que le regime pourra bien n'en pas triompher, cela appartient à la doctrine medicamentuse qui a été amplement et savamment traitée dans les memoires des prix de l'Academie. Mais si la cause depend d'un temperament du malade et de l'état de ses humeurs, pour lors on doit varier le regime relativement au vice qui paroît.

1^o. Si le pus est trop abondant et qu'il n'ait pas d'autre défaut, cela peut dépendre et dépend en effet ordinairement de ce que le malade prend trop de nourriture; on doit lui en retrancher.

2^o. S'il est au contraire trop peu abondant on prescrira un régime plus nourissant, pris principalement des végétaux farineux, des délayés et mucilagineux.

3^o. S'il a trop de consistance on doit donner des délayés en plus grande quantité et augmenter les boissons.

4^o. enfin S'il est trop délayé on aura recours aux incrimans.

De la Carie

174^o. La carie est aux os ce que l'ictère est aux parties molles; c'est pourquoi je ne puis que conseiller le même régime et donner les mêmes règles. Le virus rakitique, pour autant complique la carie il seroit nécessaire de donner des règles diététiques pour ce virus; mais sa nature est si peu connue encore qu'on est embarrassé de prescrire un régime convenable. Cependant je vois une si grande analogie entre le Rakitis et le vice scorophuleux, que je crois, jusqu'à ce qu'on en ait découvert le véritable caractère que le régime peut être le même (§ 148)
juin.
1753.

De la gangrène

175^o. Le régime convenable à la gangrène doit varier relativement à son espèce. Si elle est sèche, on doit donner un régime humectant mais point trop rafraîchissant; si elle est humide et qu'il n'y ait que peu ou point de fièvre, il faut que le régime soit sec et légèrement aromatique, et permette un peu de vin. On pourra encore mieux régler la nourriture convenable si l'on en a les secours pour en reconnaître la cause; pour lors il n'y a rien de plus aisé que d'ordonner le régime et de prescrire les règles qui y sont relatives.

Du régime nécessaire dans les préparations aux grandes opérations

176. Dans les opérations majeures et décisives si avant de les faire on a quelque temps, il convient de préparer les malades; cette préparation consiste à se faire dans la vue d'extorper s'il est possible, du corps du patient tout germe de maladie et le mettre dans la meilleure disposition pour assurer tout le succès désirable à l'opération.

177. Ces opérations consistent ou à retrancher du corps quelque partie telle est l'amputation de quelque membre, l'extirpation de quelque tumeur un peu considérable &c. ou bien à entamer ou inciser quelque partie dont la grande délicatesse ou une disposition naturelle et particulière pourroit occasionner une douleur, une irritation ou une inflammation dangereuse, telle est l'opération de la taille.

178. Dans toutes ces sortes d'opérations il y a des indications générales et particulières. Les premières consistent à rendre les humeurs balsamiques et la fibre moins sensible et irritable.

179. Quant aux dernières, il faut avoir égard au délabrement qu'on est obligé de faire. Ce délabrement consiste ou à des simples incisions ou bien à la soustraction de quelque membre. Dans l'un et dans l'autre cas on doit faire en sorte de diminuer la quantité du sang et dans modérer le mouvement afin d'éviter les engorgemens inévitables vers les bords des plaies à cause des caillottes de sang multipliées que le sang y rencontre. Il est évident que dans des telles circonstances, le sang ne pouvant pas continuer son cours direct, se jette sur les vaisseaux collatéraux qui, étant insuffisants pour lui livrer passage, s'ouvrent s'engorgent s'ouvrent s'en suivent l'inflammation et quelquefois la gangrène.

80 On remplira toutes ces indications relativement à la diète, en tenant pendant un certain temps plus ou moins long le malade à un régime adoucissant et fermentant pris principalement du régime

regime vegetal. Il faut cependant faire attention au temperament et aux forces des malades. car ce seroit une erreur de croire que chez tous on doit travailler à diminuer la quantite du sang et a humecter et deleyer les humeurs.

181. Ce precepte ne regarde pas les personnes d'une constitution phlegmatique et peu sanguine. Il faut, au contraire, faire tous ses efforts pour nourrir des tels sujets, diminuer les habereaux des humeurs phlegmatiques, augmenter la quantite et corriger la qualite du sang, ce qui pourra s'obtenir par un regime plus nourrissant pris des animaux et des vegetaux tout ensemble. On suit enfin à cet egard les avis que nous avons donnees convenables aux temperaments.

Du regime dans la convalescence

182. Le tems qui suit immediatement la disparition de la maladie, merite encore la plus grande attention de la part du medecin. C'est une verite tres bien developpee par M. Balme et de la (xx) et dont tout praticien a eu souvent occasion de se convaincre.

183. L'erreur dans le regime alimentaire a ete souvent la cause des desordres funestes, c'est pourquoi on ne sauroit etre trop attentif à en prevenir les malades qui se livrent ordinairement avec d'autant plus d'avidite a leur appetit, qu'il y a plus long-tems qu'ils ont ete prives de plaisir de les satisfaire.

Je vais donner quelques regles generales que j'emprunterai d'un praticien respectable et connu qui sont suffisantes pour regler leur regime alimentaire convenable aux convalescents.

Il faut 1^o que les convalescents, comme les malades, prennent peu a la fois (yy.)

184. 2^o qu'ils ne prennent jamais qu'une sorte d'aliment dans un repas et qu'ils n'en changent pas trop souvent.

3^o. qu'ils machent avec beaucoup de soin tout ce qu'ils mangent de solide.

4^o. qu'ils diminuent la quantité de la boisson; la meilleure pour le general est l'eau avec un quart de bon vin vieux blanc. une trop grande quantité de boisson à cette époque empêche l'estomac de reprendre ses forces.

ai je eu le bonheur de saisir la question et d'y répondre? ne serais pas blâmé pour avoir donné un ultra petita? C'est aux juges éclairés qui l'on propose à le décider. J'ai cru que je devois s'approcher d'aus ce memoire tous les objets relatifs aux alimens: Si j'ai quelque confiance à la disposition du plan, il s'en faut de bien que j'en aie autant pour son execution.

fin

Notes et citations

- (a). *Ex alimentis nimia quantitate pravogue delectu plura que corporis male, morbosq; oriri*. Cheyne de Saint. tunc.
- (b). *Sed neque de victus ratione quicquam effatu dignum rectores conscripserunt*. De vict. rat. in morb. acc. lib. 2^o
- (c). M. M. Cheyne, Lorry, Arbuthnot. et autres.
- (d). *justilits de medecine*
- (e). Les alimens les plus purs, dit d'Ametrie, le lait même contient une partie excrementicielle qui doit en être séparée, puisque le lait pur introduit dans les veines d'un animal, le fait mourir. Comment. sur la hist. des oses.
- (f). Les animaux animaux qui prennent une plus grande quantité d'alimens dit Arbuthnot, peuvent être moins nourris que ceux qui en prennent une moindre, parce que suivant la force des organes, il peut se former plus ou moins de chyle de la même quantité de nourriture. Essai, s. l'alim.
- (g). Hippocrate en louant un aliment qu'il regardoit comme excellent prétend en prouver la bonté par ces mots, *lentor illius levis et profundus*. Athal donne pour caractère de la matiere nutritive, une douce lubricité, *lenem lubricitatem*, ce qui répond à l'expression d'Hippocr. Jun Keer est du même sentiment ainsi que M. Lorry d'après qui j'ai rapporté ces autorités.



- (b) ... Ad hoc autem et virium robur conjectandum est et modi cuiusque
modus et hominis natura et consuetudo et agri victus, non in cibis solum
verum etiam in potionibus. Loco. cit. Hipp.
- (i) ... Carnes bubulae validae sunt et tarda ac difficiles concoctu ventribus
quoniam crassi et multum sanguinis est hoc animal. ibidem.
- (j) ... Quae (animalia) in etate vigore sunt constituta potius quam
admodum vetusta sunt sicciora. Hipp. ibid.
- (l) ... Quorum autem animalium lac tenue est et sanguis similiter, eorum
quoque carnes consimiles sunt ibid.
- (m) ... C'est une chose que j'ai eu très souvent occasion d'observer;
seroit parceque leurs sens trop aqueux, émoussent l'action et l'énergie
des humeurs digestives? M. Lentreau.
- (n) ... Omnes ferae volucres quadrupedibus sicciora sunt; nam quae
vesicam non habent, neque urinam reddunt neque salivam
fluunt. ... quae autem semina legunt prioribus sicciora sunt. ibid.
- (o) ... in genere tamen pisces infirmis non conveniri existimo. Cheyne.
- (p) ... Porro alimentum quod ex eis (piscibus) sumitur, non modo
concoctu est facile; sed etiam hominum corporibus saluberrimum
ut quod sanguinem medium consistentia generat. Galien.
- (q) ... Je ne dis pas que tous les vegetaux aient cette propriété; mais
ceux qui sont des véritables alimens l'ont presque tous.
- (r) ... M. Andry appelle légumes les grains qui viennent en gousses et
qui se cueillent à la main: il étaye son sentiment de celui de Nosseins
et de Goutier qui ont traité ces matières. traité des alim. de Carême tom. 1
- (s) ... Les indigestions causées par trop de pain sont très souvent dangereuses.
- (t) ... Les grains qui ne sont pas mûrs, dit M. de Lаметrie, sont aqueux,
flatueux et peu nourrisans.
- (u) ... Haller a trouvé qu'une pome contient 42 fois son volume d'air.
- (v) ... M. Andry dit que si on ne jette pas la première eau dans laquelle
les épinards ont bouilli, bien loin de nourrir, il purgent; mais qu'avec
cette précaution ils nourrissent.
- (x) ... traité des alimens.
- (y) ... On peut consulter M. Lentreau dans l'ouvrage cité.
- (z) ... De l'homme et de la femme par M. Lignac; Chai Suab. alimens
par M. Lorry.

- (aa) . . . iustit. de Medecine. Tom 7. pag. 401, in 12.^o
- (bb) . . . Boerhaave, ibidem.
- (cc) . . . N. dignae loco citato
- (dd) . . . Boerhaave, Lametie et autres.
- (ee) . . . Pour prescrire la dose des alimens, il faut avoir egard a l'age: dicitea
- (ff) . . . illis (senibus) quippe sanguis effectus, frigidus et viscidus est
concoctio debilis perspiratio pauca, et fons nulla. Cheyne loc. cit.
- (gg) . . . Victum etiam senum parvorem et tenuiorem adhibeant (senes) et
viribus eorum coctricibus aliquanto inferiorum, idem. ibidem.
- (hh) . . . Valetudinariis et fibrarum infirmitate debilibus sanitatis tuendo
cupidis, variorum anni temperatum ratio habenda est; Cheyne, loc. cit.
- (ii) . . . Quare pro infirmitate sua sic se affici sentiunt, monitos velim ut
naturam ducem sequenti eo victu utantur quem quoque anni temperas
perigit, utpote natura indice, commodissimum. Cheyne ibidem.
- (jj) . . . on objectera peut être que si l'embonpoint vient de ce que les pertes
sont moins fortes, il s'en suit que les vieillards qui font peu de
dissipation, deviennent aussi engraissés. Je reponds que cela arriveroit
ou devroit arriver en effet si les facultés digestives avoient beaucoup
d'énergie et que la digestion se fit aussi parfaitement que chez les jeunes
gens qui n'engraissent que parce que tout cela se fait plus parfaitement
chez eux et que de plus la fibre moins roide resiste moins a l'action
des fluides.
- (kk) . . . Si sanus esse velis
Sic tibi cona levis. Schol. Salern.
- (ll) . . . il ya a pareille qu'on doit rechercher la cause de cette difformité
1^o Dans la perte plus considerable des esprits qui se fait pendant le jour
2^o à l'air plus léger du soir, rendu tel par l'absence du soleil et par
l'humidité plus grande à cette heure: le qui fait que nos vaisseaux sont
moins soutenus par l'air ambiant et que nos organes perdent de leur force.
- (mm) . . . Aphorism. de cognosc. et curand. morb. Boerhaave
- (nn) . . . Sauvage, nosolog. method.
- (oo) . . . loco citato
- (pp) . . . Pathologie.



- (pp) . . . M. l'abbé Noël astronome de vienne à devoient depuis peu
cette vertu dans le sucre. Il dit qu'il prescrivait tout l'équipage du
vaisseau qu'il montoit par le moyen des sucreries qu'il faisoit distribuer.
- (qq) . . . Si j'en dis ordinairement, c'est que j'ai vu un cancer devorer le
sein d'une dame très respectable, jeune et sensible, sans avoir
éprouvé des douleurs vives.
- (rr) . . . Voyez le savant mémoire de feu M. de Borden couronné par l'académie
royale de chirurgie.
- (ss) . . . Quercet, mémoires de l'acad. de chir. tome 1^{er}
- (tt) . . . art de traiter des tumeurs.
- (uu) . . . Les playes exigent dit M^{re} Sauvage une crête aussi sévère que les
maladies inflammatoires, on doit même dit il, si elle son graves et
pénétrantes, interdire pendant les premiers jours l'usage des
bouillons et ne lui accorder que l'eau pour toute nourriture. No. fol. M.
- (44) . . . Mémoire sur les hernies inséré dans ceux de l'acad. de chirurgie.
- (xx) . . . Journal de Médecine du mois d'octob 1778.
- (yy) . . . Avis au peuple.